

Четверг 2 февраля 2023 года
№ 5 (408)

Информационный обозреватель



НАДЗОРНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

ГУО «Средняя школа №3 г. Щучина» - не содержится в чистоте: подставка для кухонного инвентаря в моечной кухонной посуды, весы в мясо-рыбном цехе; содержание и эксплуатация оборудования не соответствует инструкции по его эксплуатации (руководству, паспорту изготовителя оборудования) – не произведена по мере образования очистка варочного сосуда котла для кипячения воды от отложений накипи; допущено большое скопление наледи в морозильном отделении холодильного оборудования в мясо-рыбном цехе; не снята защитная пленка со всех поверхностей пароконвектомата, пароконвектомат не установлен под вытяжным зонтом; защитная арматура осветительных приборов в моечной кухонной посуды, мясо-рыбном цехе не содержится в чистоте.

Нарушения в части организации питания:
ГУО «Дембровская средняя школа» - не выполняется примерный двухнедельный рацион для учащихся: на завтрак к оладьям не выдано повидло.

ГУО «Средняя школа №3 г. Щучина» - при анализе ежедневного меню установлено невыполнение примерных двухнедельных рационов для возрастной группы старше 10 лет, посещающих группу продленного дня (16 учащихся получали готовые блюда с заводом заниженным весом, для этой категории учащихся применялись рационы для детей в возрастной группе 6 – 10 лет); майонез «Школьный», изготовитель: ОАО «Гомельский жировой комбинат», Республика Беларусь, 246021, г. Гомель, ул. Ильича, 4, тел.: 8-10-375 (232)50-66-84, 50-62-28, факс: 8-10-375 (232)50-66-80, ш.к. 4810273009848, дата изготовления 17.11.22, срок годности: при температуре хранения от 00С до 100С включительно – 60 суток, свыше 100С до 140С включительно – 20 суток, свыше 140С до 180С включительно – 7 суток, в количестве 11 упаковок по 400 г.

Прочие нарушения:
ГУО «Детский сад №1 г. Щучина» - не созданы условия для соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока (не обеспечено наличие дозаторов для жидкого мыла и дезинфицирующего средства при умывальной раковине в горячем цехе пищеблока).

ГУО «Детский сад №5 г. Щучина» - не исключен перекрест потоков чистой и грязной посуды в буфетной средней группы (чистая кухонная посуда хранилась рядом с емкостью для сбора отходов).

ГУО «Детский сад а.г. Турья» - не обеспечено наличие полотенец разового пользования или устройства для сушки рук при умывальной раковине в помещении моечной пищеблока; не упорядочено хранение моющих средств в помещении моечной.

ГУО «Дембровская средняя школа» - не соблюдается режим мытья столовой посуды ручным способом; по состоянию на 19.01.2023 в обеденном зале на информационном стенде вывешено меню за 15.01.2023; не указана дата и время вскрытия упаковок с пищевыми продуктами в холодильнике «ГП» (сметана, масло).

ГУО «Средняя школа №3 г. Щучина» - не соблюдается режим мытья столовой посуды ручным способом; для хранения пищевых продуктов (сока) отсутствуют подтоварники.

Ольга Анатольевна Мытникова,
врач-гигиенист .

О результатах надзорных мероприятий в учреждениях образования за январь 2023 года

Специалистами государственного учреждения «Щучинский зональный центр гигиены и эпидемиологии» в январе 2023 года плановым мониторингом охвачено 5 учреждений дошкольного образования, в составе постоянно действующей комиссии по контролю за организацией питания проведен мониторинг 2 учреждений общего среднего образования.

В ходе надзорных мероприятий нарушения санитарно-эпидемиологических требований выявлены на 7 объектах (100%).

Нарушения в части материально-технического обеспечения объекта питания:

ГУО «Детский сад №1 г. Щучина» - не заменено по мере износа торгово-технологического оборудование: весы рычажные настольные циферблатные; кухонный инвентарь с высокой степенью износа; не обеспечено достаточное количество кухонной посуды (кастрюли 3-5 л для диетического питания).

ГУО «Детский сад №3 г. Щучина» - пищеблок не обеспечен в необходимом количестве торгово-технологическим оборудованием (недостаточно морозильного оборудования для хранения сырой замороженной продукции).

ГУО «Детский сад №7 г. Щучина» - в помещении буфетной группы №7 шкафа для кухонной посуды с высокой степенью износа, деформирован.

ГУО «Детский сад а.г. Турья» - не обеспечено использование оборудования без дефектов: в помещении моечной подставка для кухонного инвентаря и стеллаж для чистой кухонной посуды с нарушением лакокрасочного покрытия.

ГУО «Средняя школа №3 г. Щучина» - в ненадлежащем состоянии находятся инженерные коммуникации (система водоотведения) в овощном цехе; пищеблок не обеспечен в необходимом количестве торгово-технологическим оборудованием (имеющееся технологическое оборудование (пароконвектомат) малого объема), кухонной посуды (кастрюли с высокой степенью износа, на некоторых крышках отсутствуют держатели); электрическое торгово-технологическое оборудование не исправно (протекает накопительный водонагреватель в моечной столовой посуды, котел для кипячения воды долго не нагревается); при обращении продукции допущено использование: оборудования с дефектами (отсутствует кромка на поверхности передаточного окна в моечной столовой посуды); отсутствует защитная арматура лампочки в складском помещении.

Нарушения в части санитарного содержания объекта питания:

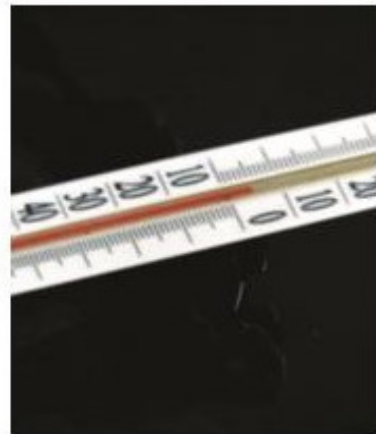
ГУО «Детский сад №1 г. Щучина» - не обеспечено должное санитарное состояние кухонного инвентаря.

ГУО «Дембровская средняя школа» - не обеспечено должное санитарное состояние помещения моечной: не содержится в чистоте санитарно-техническое оборудование, моечные ванны, стены, пол, не упорядочено хранение моющих и дезинфицирующих средств в специальном отведенном месте; не обеспечено содержание в чистоте кухонной и столовой посуды: фарфоровые чашки для воспитанников детского сада (чайный налет), подставки для хранения столовых приборов для воспитанников детского сада (налет, крошки), кастрюли, противни (нагар); не обеспечено содержание в чистоте холодильного оборудования в складском помещении пищеблока.

Государственное учреждение
«Щучинский зональный центр гигиены и эпидемиологии»

БОЛЕЗНИ ИЗ ХОЛОДИЛЬНИКА

(Памятка для населения)



Поэтому будем соблюдать следующие правила:

- не употреблять в пищу продукты, покрытые плесенью;
- хранить скоропортящиеся продукты на нижней полке холодильника (там самая низкая температура);
- соблюдать принцип «соседства», т.е. сортировки продуктов после покупки, недопущения соприкосновения овощей, мяса, рыбы, творога;
- следить за исправностью холодильника и его герметичностью, появление «снега» на морозилке – признак неблагополучия;
- соблюдать гигиену холодильника, разделочных досок и всего, с чем соприкасаются продукты;
- не покупать вздутые консервные банки.

Соблюдая такие простые правила,

можно не опасаться за своё здоровье.



Особенное питание для выздоровления

(при гриппе и острых респираторных заболеваниях)

Все мы более или менее знаем, как лечиться при простудных заболеваниях, какие лекарства пить и почему нужно соблюдать постельный режим. Но мало кто задумывается о том, что есть во время болезни определённые продукты – не менее важно для процесса выздоровления. Витаминизированное питание при инфекциях значительно возрастает потребность организма в витаминах.

Питание при гриппе и простудных заболеваниях подразумевает одно важное правило: больной организм нужно максимально «разгрузить», чтобы вся энергия уходила не на переваривание пищи, а на борьбу с недугом.

Пища в период болезни должна стимулировать иммунную систему и повышать защитные силы организма. Именно по этой причине еда при простуде должна быть лёгкой, но сбалансированной, чтобы не возникло дефицита ценных микроэлементов – ослабленному иммунитету это совершенно ни к чему.

При простуде нужно обязательно питаться дробно – 4-5 раз в день небольшими порциями. Маленькие объёмы пищи перевариваются гораздо легче, а благодаря небольшим перерывам не наступает чувства голода.

ВИТАМИН А Жирорастворимый Способствует: - росту и развитию клеток, зародке новых клеток, укреплению скелета; - повышению сопротивляемости инфекциям организма; - поддержанию зрения.	
ВИТАМИН В1 Водорастворимый Способствует: - укреплению нервной системы; - нормальному сердечному ритму; - нормальной работе сердца, нервной системы и мышц.	
ВИТАМИН В2 Водорастворимый Способствует: - обмену веществ, углеводам и белкам; - росту тканей; - нормальной работе нервной системы; - нормальному развитию сердечно-сосудистой системы.	
ВИТАМИН В Водорастворимый Способствует: - нормальному развитию нервной системы; - укреплению сердечной мышцы; - развитию клеток крови.	

Особенно ценны витамины, которые влияют на состояние иммунитета. Прежде всего – это **витамин С**, который усиливает защитные свойства иммунитета, обладает антиоксидантным, противовоспалительным и бронхолитическим действием. Из продуктов-источников аскорбиновой кислоты необходимо ежедневно употреблять черную смородину (можно замороженную), квашеную капусту (кстати, максимальное количество аскорбиновой кислоты содержится не в самой капусте, а в рассоле), настой шиповника, сладкий красный перец.

Витамин А обладает иммуностимулирующим действием за счет ускорения размножения лимфоцитов и ак-

ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ

тивизации фагоцитоза. Пищевые источники витамина А: печень, желток яйца, масло сливочное, твердые сыры. В простудный период следует вводить в рацион продукты, богатые бета-каротином: курагу, морковь, спаржу, свеклу, брокколи, дыню, манго, персики, розовый грейпфрут, тыкву, мандарины, помидоры, арбуз.

Витамин В2 (рибофлавин) улучшает состояние гуморального и клеточного иммунитета, участвуя в тканевом дыхании. Витамин В2 в большом количестве содержится в дрожжах, миндале, сырах, яйцах, твороге.

Витамин В6 (пиридоксин) улучшает иммунитет прежде всего за счет его активного участия в белковом обмене. Пищевые источники пиридоксина: субпродукты, мясо, фасоль, соя, дрожжи, фасоль, рис, пшено, гречка, картофель.

Витамин D повышает иммунную защиту организма. Пищевые источники витамина D: жир из печени рыб и морских животных, лосось, сельдь, скумбрия, икра, тунец, яйцо, сливки, сметана.

Кроме того, необходимо обогащать рацион продуктами, богатыми глутатионом. Этот мощный антиоксидант содержится в больших количествах в чесноке, луке, телятине, шпинате, брокколи, брюссельской капусте и грецких орехах.

Откажитесь от фастфуда, полуфабрикатов и сахара. Различные полуфабрикаты, сосиски, пельмени, чипсы и сухарики не несут в себе никакой пользы, но могут способствовать усилению воспаления. Не принесут пользы и жареные блюда. Они вредны для сердечно-сосудистой системы и оказывают на нее дополнительную нагрузку. Выбирая хлеб, стоит внимательно прочитать его состав. Если хочется избежать воспалительных процессов в организме, то в нем не должно быть ничего, за исключением муки, воды, соли и закваски.

Важная составляющая профилактики вирусных инфекций и их осложнений – поступление достаточного количества жидкости. Необходимо пить ежедневно не меньше 2-х литров воды (если нет противопоказаний). Обильное питье увлажняет слизистые верхних дыхательных путей и уменьшает концентрацию токсинов в организме. Можно пить даже простую кипяченую воду. Но лучше делать настои и варить морсы (например, клюквенный, который легко приготовить в домашних условиях). В клюкве высокая концентрация танина, который помогает организму противостоять микробам. Большое количество аскорбиновой кислоты содержится в черной смородине, шиповнике. В период восстановления после вирусного заболевания от кофе и обычного черного чая настоятельно рекомендовано отказаться.

Будьте здоровы!

Светлана Ивановна Кирилова,
инструктор-валеолог.

Лабораторный отдел Щучинского зонального ЦГЭ оказывает услуги населению:

- Исследование овощей и фруктов на содержание нитратов: партия до 100 кг – 7 рублей 06 копеек, более 100 кг – 16 рублей 51 копейка;
- Исследование овощей и фруктов на наличие яиц гельминтов: партия до 100 кг – 4 рубля 98 копеек, более 100 кг – 7 рублей 37 копеек;
- Исследование овощей и фруктов на содержание нитратов и наличие яиц гельминтов: партия до 100 кг – 12 рублей 04 копейки, более 100 кг – 21 рубль 49 копеек;
- Исследование воды из колодца по микробиологическим показателям и на содержание нитратов – 9 рублей 79 копеек;
- Исследование воды из водопроводного крана по микробиологическим показателям и на содержание железа – 7 рублей 69 копеек;
- Радиологическое исследование лекарственного сырья - 13 рублей 12 копеек.

Более подробную информацию можно получить по адресу: г. Щучин, ул. Мичурина, 26 или по телефону: 28 9 95.

Отделение профилактической дезинфекции Щучинского зонального ЦГЭ оказывает услуги населению и юридическим лицам:

- Дератизация (уничтожение грызунов) строений помещений), территорий;
- Дезинсекция против бытовых насекомых (уничтожение членистоногих) помещений и других объектов;
- Дезинсекция разовая против клещей и гнуса на открытых территориях;
- Дезинфекция разовая автотранспорта;
- Дезинфекция разовая шахтных колодцев;
- Продажа ядохимикатов против грызунов (крыс и мышей).

Стоимость каждой вышеперечисленной услуги согласно действующего прейскуранта тарифов на платные санитарно-гигиенические услуги.

Информацию по интересующим вопросам можно получить в отделе профилактики ГУ «Щучинский зональный ЦГЭ» по адресу: г. Щучин, ул. Мичурина, 26 или по телефону: 50 7 89.

При содержании не в чистоте холодильников есть риск загрязнения продуктов питания бактериями. Это микроорганизмы, которые выживают в суровых условиях темноты и холода. Некоторые из них способны не просто вызвать пищевые отравления, но и привести к тяжелым хроническим заболеваниям.

Эти опасные «соседи», вызывающие различные заболевания, в первую очередь микроскопические грибы. Они видоизменяются не без влияния человека. Антибиотики, применяемые при кормлении птицы и скота, «подталкивают» некоторые виды микроорганизмов к мутациям, применение вакуумных и пленочных упаковок, применение технологий глубокой заморозки, использование консервантов – все это вторжение в жизнь микроорганизмов.

В холодильниках, при длительном хранении продуктов, на кусочках сыра или колбасы появляется плесень. Чем она нам страшна? Способностью вырабатывать микотоксины – яды, присутствие которых может привести к развитию острых и хронических заболеваний, причем не только желудочно-кишечных, но и аллергических и даже онкологических.



Если плесень уже видна невооруженным глазом, то концентрация микотоксинов в продукте с этой плесенью будет угрожающего уровня. Поэтому такой продукт употреблять в пищу категорически нельзя, даже убрав верхний заплесневелый слой.



При длительном хранении вещества, вырабатываемые плесенью, пронизывают весь продукт целиком.

Кроме грибов и плесеней, на мясе, рыбе, овощах, фруктах, при длительном хранении в холодильнике, развиваются болезнетворные микробы, способные вызывать у людей тяжелые заболевания. Симптомы таких заболеваний могут иногда напоминать пищевое отравление, но чаще всего эти инфекции поначалу протекают незаметно. А в результате человек получает заболевания, похожие по проявлениям на менингит, энцефалит.

В норме, при соблюдении правил содержания холодильника и хранения продуктов, опасности для здоровья нет.